

## Z resztek

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **8.2**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.1%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale Flagon	1 kg (17.1%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.1%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (1.7%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13 %
Gotowanie	Willamette	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Willamette	50 g	3 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	10 g	---